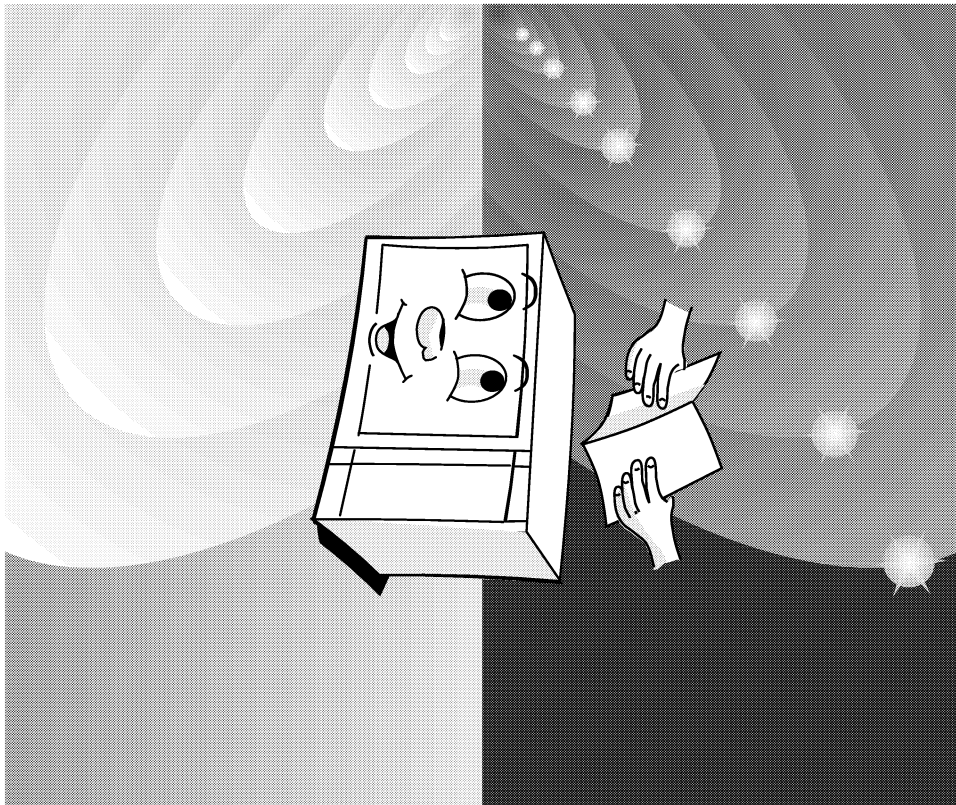


Notice d'emploi



Bauknecht

SOMMAIRE

F	
INTRODUCTION	3
INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE	3
VUE GÉNÉRALE	4
DESCRIPTION DES SYMBOLES DE L’AFFICHEUR DIGITAL	4
BANDEAU DE COMMANDE	5
INSTALLATION	6
PRÉCAUTIONS D’EMPLOI	7
UTILISATION DES ACCESSOIRES	9
COMMENT CHOISIR LE NIVEAU DE PUISSANCE	10
SÉCURITÉ ENFANT / PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ DU FOUR À VIDE	11
INTERRUPTION DE LA CUISSON	11
UTILISATION DE L’HORLOGE OPTIONNELLE	12
DÉBRAYAGE DU PLATEAU TOURNANT	13
CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES	14
FONCTION DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE	15
FONCTION GRIL	16
FONCTION GRIL ET MICRO-ONDES COMBINÉS	17
FONCTION CRISP	18
FONCTION CRISP AUTOMATIQUE	19
FONCTION CHALEUR PULSÉE	21
FONCTION PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	22
FONCTION CHALEUR PULSÉE ET MICRO-ONDES COMBINÉES	23
ENTRETIEN	24
DIAGNOSTIC DES PANNES	25
DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE	27
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	27

DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE

selon la norme CEI 705

La Commission Électrotechnique internationale SC. 59H a développé une norme pour les essais comparatifs de performance de chauffage pour les différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

EMCHD 5127				
Essai	Charge	Temps approx.	Niveau de puissance	Récipient
A	1000 g	12 min	750 W	Pyrex 3.226
B	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827.80
C	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838.80
Décongélation de viande hachée	500 g	Auto		Placé sur la grille de décongélation
A	1200 g	15 min	750 W	Pyrex 3.346.87 Plateau tournant débrayé

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

N° de type	EMCHD 5127
Tension d'alimentation	230 - 240 V/50 Hz
Puissance absorbée	2900 W
Fusible	16 A (10 A pour la Suisse)
Programmateur	Electronique
	Puissance micro-ondes restituée (selon CEI 705. 1000 g d'eau)
Puissance max	1000 W
Combiné (Max)	650 W
Puissance Gril	900 W
Puissance Chaleur Pulsée	1400 W
Dimensions:	H x L x P
extérieures :	318 x 529 x 462
cavité four :	205 x 335 x 370

Si vous avez besoin du Service Après- Vente
Pour la FRANCE

Information sur la garantie et le Service Après-Vente. Cet appareil a été fabriqué avec le souci de vous donner entière satisfaction. Notre Société fournira gratuitement au vendeur les pièces détachées nécessaires à sa réparation pendant 12 mois à compter de la date de vente, sauf si la détérioration résulte d'une cause étrangère à l'appareil ou du non-respect des prescriptions d'utilisation. Vous bénéficierez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale. Pour toute intervention, adressez-vous à votre vendeur.

Si vous avez besoin du Service Après- Vente
Pour la BELGIQUE et la SUISSE

Whirlpool / Bauknecht possède un réseau national de techniciens et de sociétés de Service Après-Vente agréés. Les techniciens service Whirlpool / Bauknecht sont formés pour assurer la garantie de l'appareil et le Service Après-Vente après la garantie, partout en Europe. Afin d'obtenir le Service Après-Vente agréé Whirlpool / Bauknecht de votre secteur, appelez votre vendeur ou consultez votre annuaire téléphonique à la rubrique:

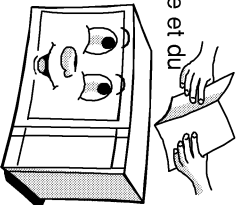
Whirlpool France S.A.
Whirlpool Appareils Ménagers (*)
Société Anonyme au capital de
325.000.000 F
R.C.S. NANTERRE B 325 041 481
Siège Social: **2, RUE BENOIT-MALON B.P. 300**
92156 SURESNES CEDEX
INFORMATIONS CONSOMMATEURS Tél.: 01.46.97.10.00
(*) Home appliances

Appareils électroménagers, Service Après-Vente et réparation.
Voir: Appareils Whirlpool / Bauknecht ou Service Après-Vente agréé Whirlpool / Bauknecht (exemple: XYZ Service - Après-Vente).

INTRODUCTION

Merci de votre confiance !

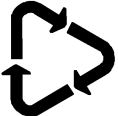
Nous espérons que les appareils **BAUKNECHT répondront à vos critères** d'exigences pour un four de qualité. L'ergonomie et le design de ce four contribuent à l'harmonisation du style et du confort de votre maison.



Pour assurer des conditions optimales d'utilisation, nous mettons à votre disposition cette notice d'emploi. Elle vous fournira toutes les informations nécessaires concernant les modalités d'utilisation et d'entretien de votre four conformément aux règles de sécurité.
Veillez lire attentivement la notice d'emploi et la conserver pour vous y référer en cas de besoin.

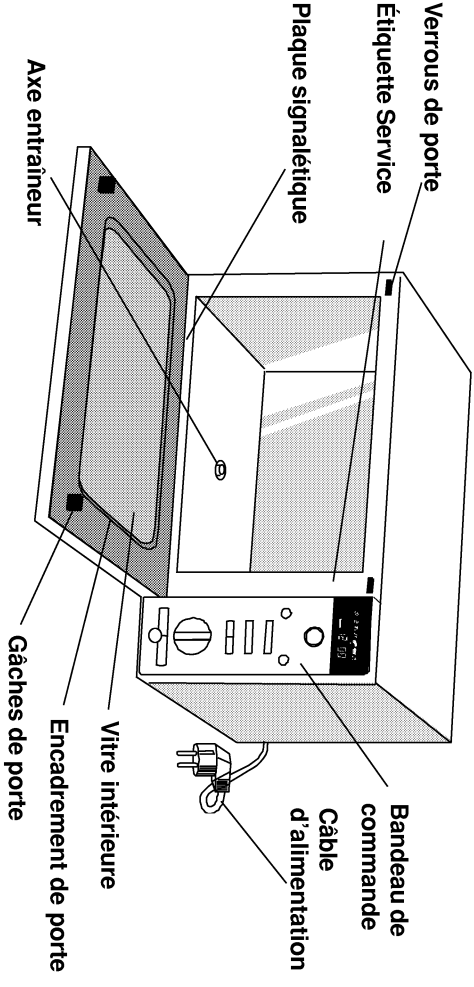
INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

Emballage
L'emballage est composé de matériaux entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Pour son élimination, suivre les règles locales en vigueur. Ne laissez pas les éléments d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants car ils représentent une source potentielle de danger.

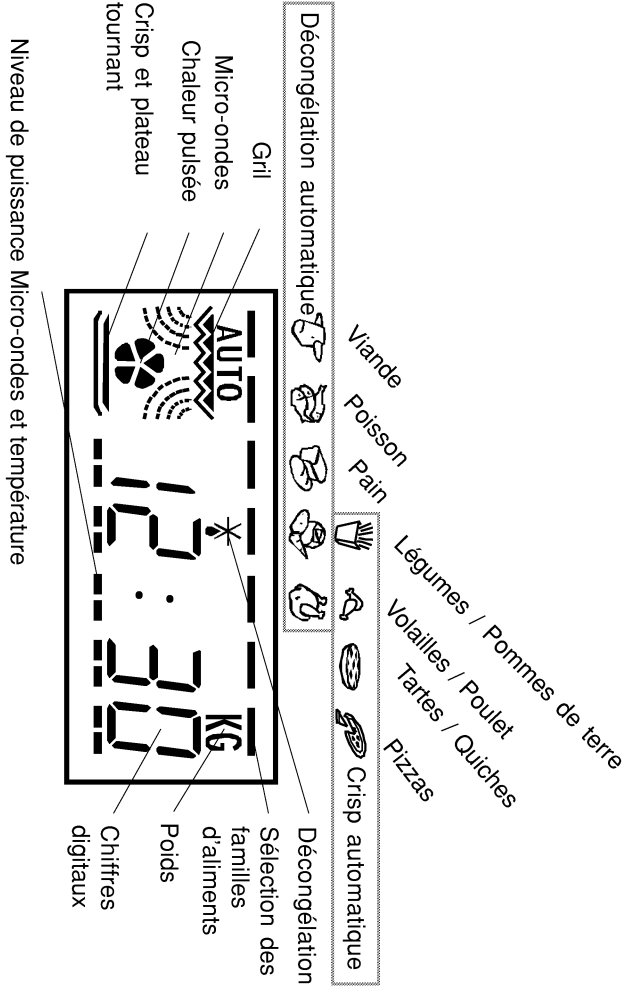


Appareil
Le four est fabriqué à partir de matériaux réutilisables. Lors de la mise au rebut, veuillez respecter les normes en vigueur en matière d'élimination des déchets. Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

VUE GÉNÉRALE



DESCRIPTION DES SYMBOLES DE L'AFFICHEUR DIGITAL

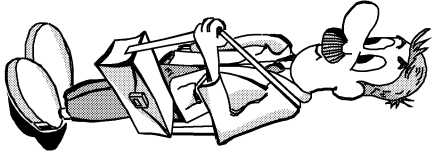


DIAGNOSTIC DES PANNES

Si le four ne fonctionne pas, avant de contacter votre revendeur, effectuer les vérifications suivantes :

- * Le support plateau tournant et le plateau tournant sont en place. « PLATE » est affiché s'ils ne le sont pas.
- * La prise de courant est bien branchée.
- * La porte est correctement fermée.
- * Le temps de cuisson a été sélectionné.
- * Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- * Attendre 10 minutes et essayer à nouveau.

Important !
Si le câble d'alimentation doit être remplacé, il doit être remplacé par un câble d'origine disponible auprès du Service Après-Vente. Le câble d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service Après-Vente.



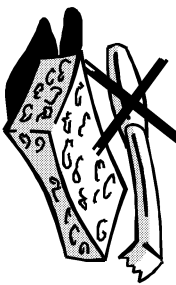
Cela vous évitera des appels inutiles et des frais qui pourraient vous incomber. En cas d'appel de votre revendeur, indiquer toujours le modèle et le numéro de série du four (voir plaque signalétique).

ATTENTION!
Le Service Après-Vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés. Il est dangereux pour quiconque autre qu'un technicien spécialisé d'effectuer le Service Après-Vente.

Un nettoyage normal est le seul entretien requis pour cet appareil. Il doit cependant être effectué après avoir préalablement débranché le four.

Éviter d'utiliser des éponges abrasives qui risquent de rayer la cavité.

À intervalles réguliers, surtout si des débordements se sont produits, enlever le plateau tournant et essuyer la sole du four.



Ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant en place.

Ne pas le faire fonctionner lorsque celui-ci est enlevé pour le nettoyage.

Utiliser un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur, l'extérieur et les encadrements de la porte.

Éviter que la graisse ou les particules d'aliments ne s'accumulent autour de la porte.

Pour les salissures tenaces, faire bouillir une tasse d'eau pendant 2 à 3 minutes. La vapeur permettra d'éliminer les salissures.

Éliminer les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.

Le grilloir ne nécessite pas de nettoyage grâce à sa température élevée qui brûle les salissures. Par contre, la voûte doit être nettoyée régulièrement. Pour cela, utiliser du détergent, de l'eau chaude et une éponge.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

Support plateau tournant



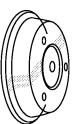
Plateau tournant en verre



Poignée CRISP



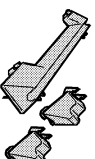
Couvercle.



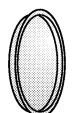
Grille métallique.



Supports de la grille métallique



PAS DE NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :



Le plat CRISP peut être nettoyé à l'eau tiède. Les parties les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux.

Laisser toujours le plat CRISP refroidir avant de le laver.

Ne pas le tremper dans l'eau, ni le rincer lorsqu'il est chaud. Le choc thermique risquerait de l'endommager.

Ne pas utiliser les tampons abrasifs. En effet, vous risqueriez de le rayer !

ATTENTION!

L'entourage et l'encadrement de la porte doivent être inspectés régulièrement. Si ces zones étaient endommagées, ne pas utiliser l'appareil, mais le faire vérifier par un technicien spécialisé.

Des nettoyeurs abrasifs, éponges métalliques, etc. peuvent abîmer le

bandeau et les surfaces intérieures et extérieures du four. Utiliser une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporiser le produit sur la serviette en papier. **Ne pas le vaporiser** directement sur le four.

Afficheur digital : II comprend une horloge de 24 heures et les symboles lumineux qui vous indiquent l'heure, le temps de cuisson, le niveau de puissance micro-ondes, etc.

Bouton de réglage : Utiliser ce bouton pour régler le temps de cuisson, l'heure ou le poids.

Touche Auto DÉCONGÉLATION : Utiliser cette touche pour sélectionner la famille d'aliments désirée avant d'effectuer la décongélation.

Touche PULSÉE : Utiliser cette touche pour sélectionner la Chaleur Pulsée et la température.

Touche MICRO-ONDES (Centre) : Utiliser cette touche pour contrôler le niveau de puissance micro-ondes choisi.

Touche MICRO-ONDES (+) : Utiliser cette touche pour diminuer le niveau de puissance micro-ondes.

Touche DÉPART : Appuyer sur cette touche pour faire démarrer automatiquement le four à la puissance max. pendant 30 secondes. Chaque pression supplémentaire augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Cette touche sert aussi de touche Départ normal lorsqu'une fonction a été sélectionnée.

Touche Horloge : Appuyer sur cette touche pour afficher l'heure ou régler l'horloge.

Touche CUISSON CRISP AUTOMATIQUE : Appuyer sur cette touche pour choisir l'une des 4 familles d'aliments à cuire.

Touche CRISP : Utiliser cette touche pour la cuisson avec le plat CRISP (manuellement).

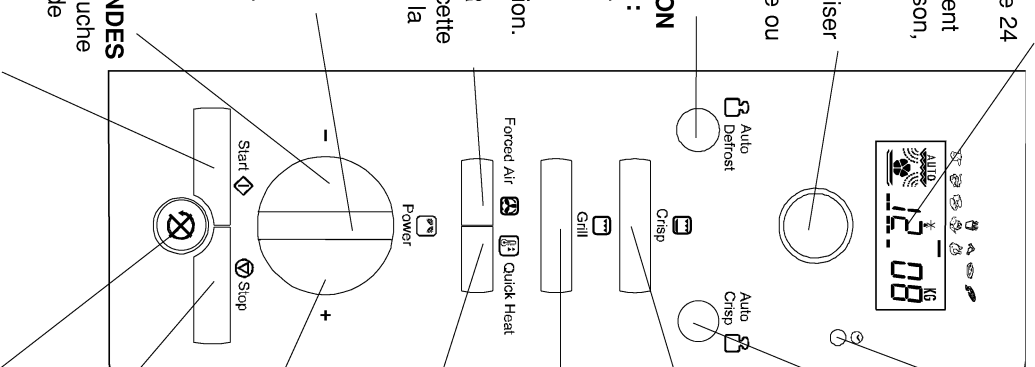
Touche GRIL : Utiliser cette touche pour sélectionner la fonction Gril.

Touche PRÉCHAUFFAGE RAPIDE : Appuyer sur cette touche pour préchauffer rapidement le four.

Touche MICRO-ONDES (+) : Utiliser cette touche pour augmenter le niveau de puissance micro-ondes.

Touche ARRÊT / STOP : Utiliser cette touche pour arrêter le four ou annuler le réglage d'une des fonctions.

Touche DÉBRAYAGE PLATEAU TOURNANT : Utiliser cette touche pour débrayer ou non le plateau tournant.



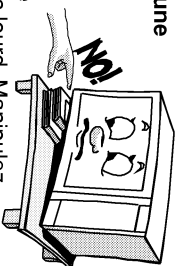
INSTALLATION

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.

Placez le four sur une

surface plane et
stable capable de
supporter le four et
son contenu. Le
côté du bandeau de
commandes est plus lourd. Manipulez
le four avec précaution.



Placez le four à distance d'autres sources de
chaleur et dans une pièce où la température ne
dépasse pas 35°C. Laissez un espace de 15 cm
minimum au-dessus du four, afin de garantir une
ventilation suffisante. Vérifiez que les pieds de
l'appareil sont en place et que l'espace en
dessous de l'appareil est dégagé afin de
permettre une bonne circulation de l'air. Le four
peut fonctionner dans une pièce où la
température est comprise entre +5 et +35°C.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas

endommagé. Vérifiez que la porte ferme
correctement et que l'encadrement intérieur de
la porte n'est pas endommagé. Enlevez les
accessoires du four et essuyez l'intérieur avec
un chiffon doux humide.

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le câble
d'alimentation ou la prise de courant est
endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas
correctement ou s'il a été endommagé ou est
tombé. N'immergez pas le câble d'alimentation
ou la prise dans l'eau. Eloignez le cordon des
surfaces chaudes. Si l'appareil a été
endommagé, son utilisation peut s'avérer
dangereuse.

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

Lorsque l'on branche le four pour la première
fois ou après une coupure de courant, aucune
information n'est affichée. Le four peut
également être programmé pour afficher une
horloge numérique de 24 heures. Lorsque la
fonction Horloge n'est pas programmée,

l'afficheur reste vide si le temps de cuisson ou la
minuterie n'est pas programmé.

Le four ne peut être utilisé que si la porte est
correctement fermée.

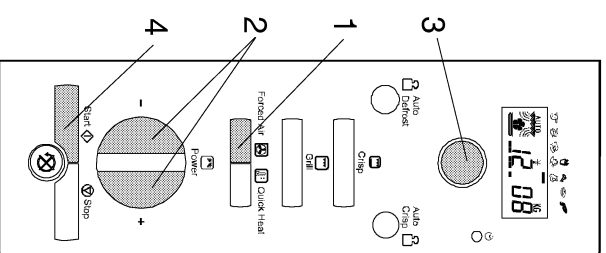
FONCTION CHALEUR PULSÉE ET MICRO-ONDES COMBINÉES

Utiliser **cette fonction** pour la cuisson des rôtis, volailles, pommes de terre en robe des
champs, plats congelés, gâteaux, pâtisseries, poissons et puddings.

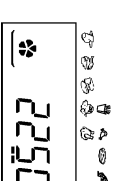


ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT



1. Appuyer sur la
touche
**CHALEUR
PULSÉE.**



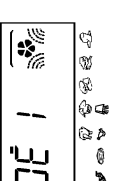
- * Le symbole Chaleur Pulsée est affiché.
- * L'indicateur de température clignote.
- * La température choisie est affichée.

2. Appuyer sur les
touches + / -
MICRO-ONDES.



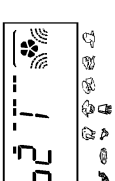
- * Le symbole Micro-ondes est affiché.
- * Le niveau de puissance est affiché.

3. Tourner le
bouton de
réglage.



- * Le temps de cuisson est affiché.

4. Appuyer sur la
touche **DEPART.**



- * Le symbole Micro-ondes clignote.
- * Le symbole Chaleur Pulsée clignote.
- * Le temps de cuisson est affiché et décompté.



Plateau tournant :
En marche ou débrayé.

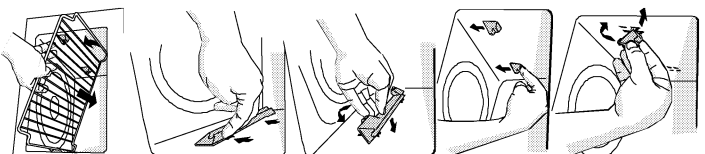
Utiliser la grille pour faciliter la circulation
de l'air autour des aliments.

Pendant la cuisson, la température
choisie et celle du four sont données par
l'indicateur de température.



Lorsque le temps de
cuisson est écoulé, un signal
sonore est émis et la cuisson
s'arrête.

Lorsque la cuisson a démarré, la
température peut être facilement réajustée
en appuyant sur la touche **CHALEUR
PULSÉE.** Le niveau de puissance peut
également être modifié. Le niveau de
puissance maximum en Chaleur Pulsée est
limité (voir spécifications techniques).



FONCTION PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Utiliser cette fonction pour préchauffer le four. **Ne pas placer d'aliments** avant ou pendant le préchauffage du four. En effet, étant donné la chaleur intense dégagée, ils risqueraient de brûler.



ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT

1. Appuyer sur la touche **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE** par pressions successives.

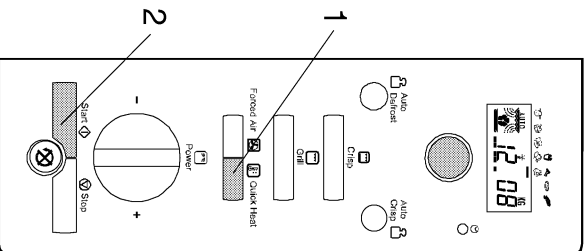


* L'indicateur de température clignote.
* La température choisie est affichée.

2. Appuyer sur la touche **DÉPART**.



* Le Préchauffage démarre.



Plateau tournant :
En marche ou débrayé.



Lorsque la température choisie est atteinte, un signal sonore est émis et le four fonctionne en Chaleur Pulsée.

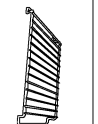
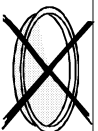
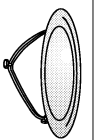
Parfois, il est nécessaire de préchauffer le four pour obtenir de meilleurs résultats.

Ceci est obtenu rapidement avec la fonction Préchauffage Rapide. Le préchauffage est normalement effectué avant d'utiliser la fonction Chaleur Pulsée. Dans ce cas, le four enchaîne cette fonction quand la température choisie est atteinte.

La température est maintenue pendant 10 minutes : ce laps de temps vous permet de placer les aliments et d'effectuer les réglages pour la cuisson.

Pendant la fonction Préchauffage Rapide, la Chaleur Pulsée et le Gril fonctionnent simultanément pour augmenter la température.

Le Préchauffage s'effectue toujours le four étant vide ou avec la grille de cuisson en place : il ne faut donc pas utiliser la fonction



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

⚠ IMPORTANT !

Le four ne doit pas être utilisé à vide avec les micro-ondes : cela risque de l'endommager.

Si vous vous exercez à le programmer, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

Ne pas immerger le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes.

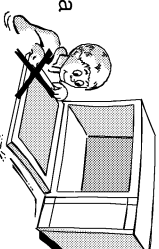
Ne pas laisser pendre le cordon sur le côté de la table ou du plan de travail.

Ne pas entreposer ou utiliser cet appareil à l'extérieur, près d'un évier, sur une surface mouillée, près d'une piscine ou de tout autre emplacement de ce type.

Ne pas utiliser la cavité à des fins de rangement.

Ne pas laisser des papiers, des ustensiles de cuisine, ni des aliments dans la cavité, lorsque le four n'est pas utilisé.

Ne jamais s'appuyer sur la porte ouverte. Cela peut être dangereux.



Ne pas chauffer, stocker ou utiliser de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

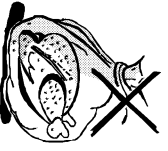
N'utiliser cet appareil que pour l'usage décrit dans cette notice.

Ne pas utiliser de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement destiné à réchauffer ou cuire des aliments. Il n'a pas été conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
Ne pas surcuire les aliments. Ils pourraient s'enflammer.

⚠ ATTENTION

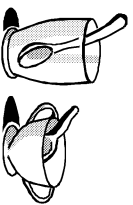
Ne laisser les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprene les dangers d'un usage incorrect.

Enlever les fermetures métalliques des sachets papier ou plastique avant de les placer dans le four.



Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four venait à prendre feu, ne pas ouvrir la porte, mais arrêter le four et la ventilation. Débrancher la prise de courant ou couper l'alimentation au fusible ou au disjoncteur.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI



Lorsque vous réchauffez des liquides (boissons ou eau) dans le four micro-ondes, il est possible que le degré d'ébullition soit atteint sans que les bulles soient visibles. Dans ce cas, le liquide peut déborder et vous risquez de vous brûler.

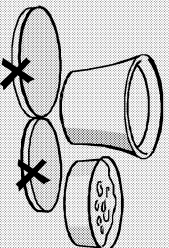
Afin d'éviter cela, prendre les précautions suivantes :

1. Éviter d'utiliser des récipients à bord droit avec un col étroit.
2. Agiter le liquide avant de placer le récipient dans le four et laisser la cuillère dans le récipient.
3. Après chauffage, attendre un court instant et agiter à nouveau avant de sortir le récipient du four.



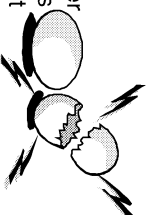
Ne pas utiliser le four micro-ondes

pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les faire exploser.



Ne pas utiliser votre four à micro-ondes

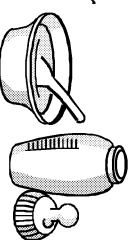
pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser.



Ne pas utiliser le four à micro-ondes pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.

Reportez-vous systématiquement à un livre de recettes micro-ondes pour plus de détails, spécialement si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

Après réchauffage de la nourriture pour bébé (biberons, petits pots), agiter toujours pour répartir la chaleur. Tester également la température avant consommation afin d'éviter le risque de brûlures internes. Enlever la tétine ou le couvercle avant réchauffage.



Utiliser des gants isolants. En effet, les récipients ne sont pas chauffés par l'énergie micro-ondes, mais par la chaleur des aliments. La chaleur du Gril et la Chaleur Pulsée échauffent les récipients et le four. Noter également que le plat CRISP devient très chaud pendant son utilisation.

Utiliser des gants isolants pour saisir les récipients, un plat après grillage ou pour toucher les parties du four, afin d'éviter de vous brûler.

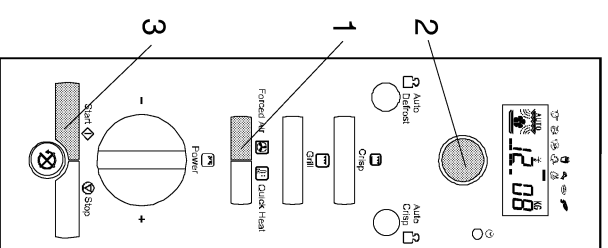
FONCTION CHALEUR PULSÉE

Utiliser cette fonction pour cuire les meringues, les pâtisseries, les soufflés, la volaille, les viandes rôties et les plats préparés.



ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT



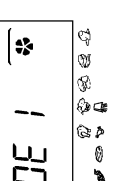
1. Appuyer sur la touche **CHALEUR PULSÉE** par pressions successives.

2. Tourner le bouton de réglage.

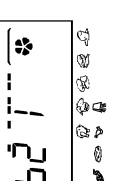
3. Appuyer sur la touche **DÉPART**.



- * Le symbole Chaleur Pulsée est affiché.
- * Le symbole Température clignote. La température choisie est affichée.



- * Le temps de cuisson est affiché.



- * Le symbole Chaleur Pulsée clignote. Le temps de cuisson est affiché et décompté.



Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.



Plateau tournant :
En marche ou débrayé.

Si vous ne sélectionnez pas préalablement une température, la fonction Chaleur Pulsée correspond automatiquement à une température de 175°C.

Ne pas laisser la porte du four ouverte longtemps, cela entraînerait une baisse de la température dans le four.

Consulter le chapitre «Fonction Préchauffage Rapide» plus loin dans cette notice.

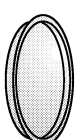
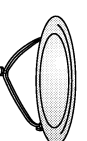
Pour les temps de cuisson inférieurs à 20 minutes, préchauffer le four à l'aide de la fonction Préchauffage Rapide. Dès que la température est atteinte, le four fonctionne

en Chaleur Pulsée : introduire votre plat, fermer la porte et régler le temps de cuisson. Appuyer sur la touche **DÉPART**. **Utiliser la grille** pour faciliter la circulation de l'air autour de l'aliment.

Utiliser le plat CRISP sur la grille basse pour cuire les cookies, les meringues ou les petits pains.

Pendant la cuisson, la température choisie et celle du four sont données par l'indicateur de température.

Une fois que la cuisson a démarré, la température peut facilement être réajustée en appuyant sur la touche **CHALEUR PULSÉE**.



FONCTION CRISP AUTOMATIQUE

Le four a besoin de connaître le type d'aliment à décongeler automatiquement.



PIZZAS CONGELÉES
(200 - 600g)



MORCEAUX DE POULET
CONGELÉS
(200 - 600g)



QUICHES/TARTES
CONGELÉES
(200 - 600g)



POMMES DE TERRE
CONGELÉES
(200 - 600g)

Utiliser exclusivement le plat CRISP fourni pour cette fonction. Les autres plats CRISP disponibles sur le marché ne donneront pas de résultats comparables. Si le poids des aliments est inférieur ou supérieur au poids recommandé :

Utiliser la «fonction Crisp» manuelle.

Noter que quelques minutes d'attente après la préparation amélioreront encore le résultat.

Il n'est pas possible de modifier la puissance ou d'arrêter le grilloir en cours d'utilisation de la fonction Crisp automatique.



IMPORTANT !

Sortir les aliments surgelés directement du congélateur et les placer sur le plat CRISP !

Ne placer aucun récipient ou emballage sur le plat CRISP.

Les aliments doivent être placés directement sur le plat CRISP.
Si possible, utiliser des morceaux de poulet de même grosseur.

UTILISATION DES ACCESSOIRES



IMPORTANT !

De nombreux accessoires et ustensiles pour four à micro-ondes sont proposés sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien à cet usage.

Lorsque vous placez les aliments dans le four à micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci, ainsi que les récipients qui les contiennent, ne sont pas en contact direct avec les parois ou la voûte de la cavité.

Ceci est particulièrement important pour les ustensiles en métal ou possédant des parties métalliques.

Si des ustensiles métalliques entrent en contact avec les parois ou la voûte de la cavité en cours de fonctionnement, des étincelles peuvent se produire et endommager le four.

S'assurer toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

S'assurer que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.

SUPPORT PLATEAU TOURNANT

Utiliser le support

plateau tournant sous le plateau tournant en verre.



Ne jamais placer d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support plateau tournant.

* Placer le support plateau tournant à l'emplacement prévu dans le bas du four.

PLATEAU TOURNANT EN VERRE

Utiliser le plateau

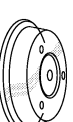
tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il recueille les graisses de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient tomber et salir le four.

* Placer le plateau tournant en verre sur le support plateau tournant.



COUVERCLE

Le couvercle sert à couvrir les aliments à cuire ou à réchauffer avec la fonction micro-ondes seules ; il permet d'éviter les éclaboussures, retient l'humidité et réduit le temps de cuisson.



Utilisez-le pour le réchauffage sur deux niveaux en plaçant le 2ème plat sur le couvercle.

Ne l'utilisez pas avec les fonctions **Gril** ou **Crisp** ou **Chaleur Pulsée**. Il est en plastique et risque de fondre.

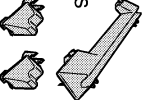
GRILLE MÉTALLIQUE

Utilisez la grille métallique pour poser les aliments, car elle permet à l'air de circuler correctement autour des aliments lorsque vous utilisez la fonction CHALEUR PULSÉE ou les fonctions combinées CHALEUR PULSÉE et MICRO-ONDES. La cuisson aux micro-ondes de grands plats donne le meilleur résultat uniquement si le plat est posé sur la grille métallique (position haute).



SUPPORT DE LA GRILLE MÉTALLIQUE

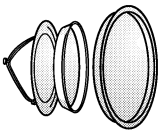
Les supports de la grille métallique doivent toujours être en place lorsque le four fonctionne. Ils peuvent être démontés pour le nettoyage. Assurez-vous qu'ils sont bien secs avant de les remonter.



UTILISATION DES ACCESSOIRES

PLAT CRISP

Disposer les aliments directement sur le plat CRISP, toujours placé sur le plateau tournant en verre.



Ne pas utiliser le plat CRISP

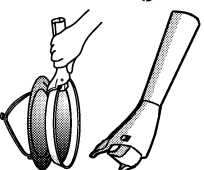
lorsque le plateau tournant est débrayé.

Ne placer aucun ustensile sur le plat CRISP car il devient rapidement très chaud et pourrait les endommager.

Le plat CRISP peut être préchauffé avant utilisation (max. 3 min) en utilisant toujours la fonction CRISP.

POIGNÉE CRISP

Utiliser la poignée spéciale CRISP fournie pour sortir le plat CRISP chaud du four.



IMPORTANT!

Lorsqu'un symbole est barré d'une croix, l'accessoire correspondant ne doit pas être utilisé avec la fonction décrite.

COMMENT CHOISIR LE NIVEAU DE PUISSANCE

MICRO-ONDES UNIQUEMENT

Puissance Utilisation :

Puissance max Réchauffage rapide de

boissons, eau, soupe, café, thé ou autres plats contenant beaucoup d'eau. Pour les

plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure

850/750 W

Pour cuire et réchauffer légumes, poisson, viande, etc.

650 W Pour cuire les plats qu'on ne peut remuer.

500 W Pour les cuissons plus délicates, par exemple :

saucées à base de crème, fromage et œufs ou pour terminer la cuisson des ragouts.

Pour cuire à l'étouffée.

350 W

160 W * Décongélation.

90 W

Pour ramollir du beurre, du fromage à tartiner et des

0 W

glaces. A utiliser pour le réglage d'un temps d'attente.

FONCTION GRIL ET MICRO-ONDES COMBINÉES

Puissance Utilisation :

90 - 160 W Tranches de viande

160 - 350 W Poisson

350 - 500 W Volaille

500 - 650 W Gratin

FONCTION CHALEUR PULSÉE ET MICRO-ONDES COMBINÉES

Puissance Utilisation :

90 - 160 W Gâteaux, pain, tranches de

viande Poisson cuisiné, gratins de

160 - 350 W poisson

350 - 500 W Volaille

500 - 650 W Gros poulet, légumes, par ex. : pommes de terre, gratins

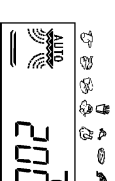
FONCTION CRISP AUTOMATIQUE.

Utiliser cette fonction pour réchauffer rapidement les plats préparés surgelés et les servir à la bonne température. La fonction Crisp Automatique ne doit être utilisée que pour des plats préparés surgelés.

Auto Crisp ACTION DE L'UTILISATEUR

EFFET PRODUIT

1. Appuyer sur la touche CRISP AUTOMATIQUE.



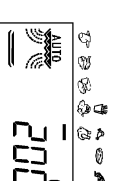
* La première des 4 familles d'aliments est affichée.

* Le symbole Micro-ondes est affiché.

* Le symbole Gril est affiché.

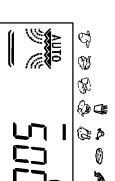
* Le symbole Crisp est affiché.

2. Appuyer à nouveau sur la touche CRISP AUTOMATIQUE.



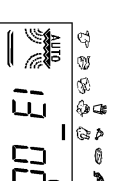
* La famille d'aliments sélectionnée est affichée.

3. Tourner le bouton de réglage.



* Le poids est affiché.

4. Appuyer sur la touche DÉPART.



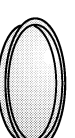
* Le symbole Micro-ondes clignote.

* Le symbole Gril clignote.

* Le temps est affiché et décompté.




Lorsque le programme Crisp Automatique est terminé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

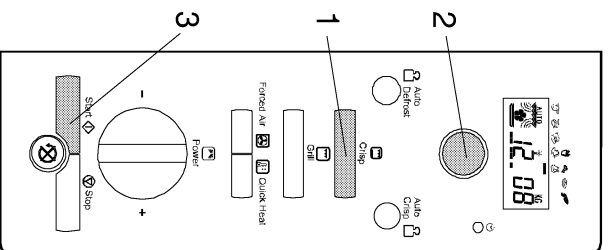


FONCTION CRISP.

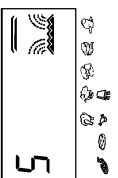
Utiliser cette fonction pour cuire et dorer des pizzas précuites et autres aliments à base de pâte. Elle est également idéale pour la cuisson du bacon et des œufs, des saucisses, des hamburgers, etc.

 ACTION DE L'UTILISATEUR

 EFFET PRODUIT

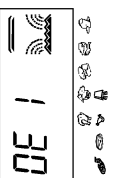


1. Appuyer sur la touche CRISP.



- * 5 secondes est affiché.
- * Le symbole Gril est affiché.
- * Le symbole Crisp est affiché.
- * Le symbole Micro-ondes est affiché.

2. Tourner le bouton de réglage.



- * Le temps de cuisson est affiché.

3. Appuyer sur la touche DÉPART.



- * Le symbole Micro-ondes clignote.
- * Le symbole Gril clignote.
- * Le temps de cuisson est affiché et décompte.



Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

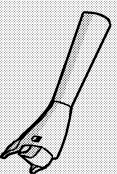
Le four fonctionne automatiquement avec les fonctions Micro-ondes et Gril pour chauffer le plat CRISP. Ainsi, le plat CRISP atteint très rapidement sa température et commence à dorer et rendre croustillants vos plats.

Il n'est pas possible de modifier la puissance ou d'arrêter le grilloir en fonction CRISP.

⚠ IMPORTANT

Le four et le plat CRISP deviennent très chauds.
Ne pas poser le plat CRISP chaud sur une surface sensible à la chaleur.
Ne pas toucher la voûte du four sous le grilloir.

S'assurer que le plat CRISP est bien placé milieu du plateau tournant en verre.
Utiliser des gants de cuisine ou la poignée CRISP spéciale pour sortir le plat CRISP.



SÉCURITÉ ENFANT /

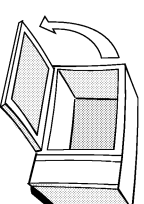
PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ DU FOUR À VIDE

La sécurité enfant est activée une minute après que le four soit revenu en position «repos». Le four est en position «repos» lorsque l'heure est affichée ou 2 points affichés, si l'horloge n'a pas été réglée.

Si vous essayez de faire fonctionner le four sans ouvrir, puis refermer la porte (pour placer un plat à l'intérieur), l'afficheur indiquera «door».

Cela signifie que vous devez ouvrir et refermer la porte, pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfant.

INTERRUPTION DE LA CUISSON



Pour interrompre la cuisson :

Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte et la cuisson s'arrête automatiquement. Lorsque la porte est ouverte, le temps de cuisson et les fonctions restent affichés pendant 10 minutes pour indiquer que le réchauffage ou la cuisson ont été interrompus.

Après avoir ouvert la porte :

Pour redémarrer la cuisson :

Fermer la porte et réappuyer sur la touche DÉPART.

La cuisson reprend là où elle a été interrompue. Si vous appuyez 2 fois sur la touche DÉPART, le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.



Si vous n'interrompez pas la cuisson :

Un BIP sonore signale la fin de la cuisson. Ce BIP est émis toutes les minutes pendant 10 minutes, et ce, tant que l'on n'appuie pas sur la touche ARRÊT / STOP.

Cuisson continue :

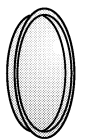
Lorsque la cuisson est terminée, les réglages choisis restent affichés pendant 10 minutes si l'on n'appuie pas sur la touche ARRÊT / STOP ou si l'on n'ouvre pas la porte. Ceci vous permet de continuer la cuisson en appuyant simplement sur la touche DÉPART. Vous pouvez également rallonger le temps de cuisson en appuyant plusieurs fois sur la touche DÉPART. Chaque pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes, les autres réglages restant inchangés.

Remarque : Les réglages choisis ne restent affichés que 30 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.



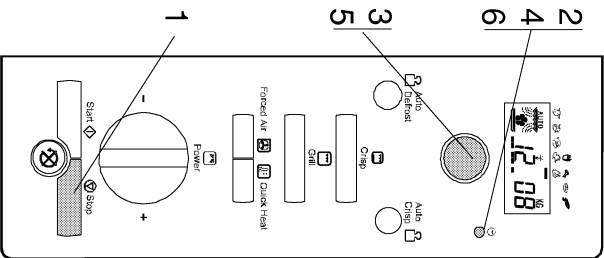
Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :

Enlever les aliments, fermer la porte et appuyer sur la touche ARRÊT / STOP.



UTILISATION DE L'HORLOGE OPTIONNELLE

Cette fonction permet de régler l'heure du jour.

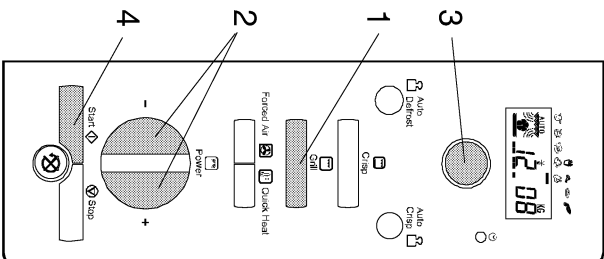
ACTION DE L'UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
	
1. Appuyer sur la touche ARRÊT / STOP.	<ul style="list-style-type: none"> Les deux points s'affichent.
2. Appuyer sur la touche HORLOGE.	<ul style="list-style-type: none"> Les deux chiffres de gauche (heures) clignotent.
3. Tourner le bouton de réglage jusqu'à obtention du chiffre des heures voulu.	<ul style="list-style-type: none"> L'heure choisie continue de clignoter.
4. Appuyer à nouveau sur la touche HORLOGE.	<ul style="list-style-type: none"> Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.
5. Tourner le bouton de réglage jusqu'à obtention du chiffre des minutes voulu.	<ul style="list-style-type: none"> Les minutes choisies continuent de clignoter.
6. Appuyer à nouveau sur la touche HORLOGE.	<ul style="list-style-type: none"> L'horloge fonctionne.

Maintenir la porte ouverte pendant le réglage de l'horloge. Vous disposez ainsi de 10 minutes pour effectuer cette opération.

Si la porte est fermée, chaque opération doit être effectuée en moins de 30 secondes. Passé ce délai, le tour passe en position «repos» et il vous faut recommencer le réglage depuis le début.

FONCTION GRIL ET MICRO-ONDES COMBINÉS

Utiliser cette fonction pour cuire des gratins, lasagnes, volailles, pommes de terre, etc.

ACTION DE L'UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
	
1. Appuyer sur la touche GRIL.	<ul style="list-style-type: none"> 5 secondes est affiché. Le symbole Gril est affiché.
2. Appuyer sur les touches + / - MICRO-ONDES.	<ul style="list-style-type: none"> Le symbole Micro-ondes est affiché. Le niveau de puissance est affiché.
3. Tourner le bouton de réglage.	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de cuisson est affiché.
4. Appuyer sur la touche DÉPART.	<ul style="list-style-type: none"> Le symbole Micro-ondes clignote. Le symbole Gril clignote. Le temps de cuisson est affiché et décompté.

Plateau tournant :
En marche ou débrayé.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

Lors de la cuisson, vous pouvez mettre en marche ou arrêter le grilloir en appuyant sur la touche GRIL. Le niveau de puissance maximum avec la fonction Gril est limité (voir spécifications techniques).

Il est possible d'arrêter les micro-ondes en réduisant la puissance à 0 W. Lorsque le niveau de puissance 0 W est atteint, le tour passe en fonction Gril seule. Vous ne pouvez utiliser cette possibilité que si le plateau tournant fonctionne, sinon le tour s'arrête complètement lorsque le niveau de puissance 0 W est atteint.



FONCTION GRIL

Utiliser cette fonction pour brunir rapidement la surface des aliments.

ACTION DE L'UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
<p>1. Appuyer sur la touche GRIL.</p>	<p>* 5 secondes est affiché.</p> <p>* Le symbole Gril est affiché.</p>
<p>2. Tourner le bouton de réglage.</p>	<p>* Le temps est affiché.</p>
<p>3. Appuyer sur la touche DÉPART.</p>	<p>* Le symbole Gril clignote.</p> <p>* Le temps de cuisson est affiché et décompté.</p>

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

Ne pas laisser la porte du four ouverte longtemps lorsque le grilloir est en marche, cela entraînerait une baisse de la température.

Remarque :

Lors de la cuisson, vous pouvez mettre en marche ou arrêter le grilloir en appuyant sur la touche GRIL. Le décompte du temps de cuisson se poursuit lorsque le grilloir est arrêté !

IMPORTANT.

Vous assurer que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur et vont au four avant de les utiliser avec le grilloir.

Ne pas utiliser de récipients en plastique pour la fonction GRIL. Ils fondront. Le bois et le papier sont déconseillés.

DÉBRAYAGE DU PLATEAU TOURNANT

Cette fonction permet d'utiliser des plats trop grands pour tourner sans entrer en contact avec les parois du four. Cela est utile pour cuire un grand plat de gratin, un saumon ou une grosse dinde.

ACTION DE L'UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
<p>1. Appuyer sur la touche DÉBRAYAGE PLATEAU TOURNANT.</p>	<p>* Le symbole Plateau tournant est affiché lorsque le plateau tournant est en marche.</p>
<p>2. Appuyer sur la touche DÉBRAYAGE PLATEAU TOURNANT.</p>	<p>* Le symbole Plateau tournant s'éteint lorsque le plateau tournant est débrayé.</p>

Certains fonctions de votre four ne nécessitent pas la rotation du plateau. Ces fonctions sont identifiées par ce symbole.

En règle générale, toutes les fonctions du four sont utilisées avec le plateau tournant en marche.

Dans certains cas, il est cependant préférable d'arrêter la rotation du plateau pour pouvoir utiliser de grands plats carrés ou rectangulaires trop grands pour tourner sans entrer en contact avec les parois de la cavité. Si vous débrayez le plateau tournant avant ou pendant l'utilisation d'une fonction nécessitant obligatoirement la rotation du plateau, le four s'arrête et un signal sonore est émis. Le symbole Plateau tournant clignote pendant un bref instant. Le four revient en position «repos» si aucune touche n'est actionnée pendant 30 secondes.



CUISON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES

Utiliser cette fonction pour cuire et réchauffer normalement les aliments, en réglant le temps et la puissance de cuisson requis.

ACTION DE L'UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
-------------------------	---------------

1. Appuyer sur les touches + / - MICRO-ONDES.

2. Tourner le bouton de réglage.

3. Appuyer sur la touche DÉPART.

* Le niveau de puissance est affiché.

* Le temps de cuisson est affiché.

* Le symbole Micro-ondes clignote.
* Le temps de cuisson est affiché et décompté.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

Plateau tournant :
En marche ou débrayé.

Lorsque la cuisson a démarré, le temps de cuisson peut être augmenté facilement par séquences de 30 secondes en appuyant sur la touche DÉPART. Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage pour l'augmenter ou le diminuer. **En appuyant**

sur la touche MICRO-ONDES (Centre) pendant la cuisson, le niveau de puissance Micro-ondes s'affiche pendant 2 secondes. Pour le modifier, il suffit d'appuyer sur les touches MICRO-ONDES + ou - jusqu'à obtention du niveau désiré.



FONCTION DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Utiliser cette fonction pour décongeler les aliments crus, pré-cuits et le pain. Tous les autres aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction Décongélation manuelle.

ACTION DE L'UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
-------------------------	---------------

1. Appuyer sur la touche DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.

2. Appuyer à nouveau sur la touche DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.

3. Tourner le bouton de réglage.

4. Appuyer sur la touche DÉPART.

* L'afficheur indique le poids en grammes (G) et la première des cinq familles d'aliments.

* La famille d'aliments sélectionnée est indiquée.

* Le poids est affiché.

* La décongélation commence.
* Le symbole Micro-ondes clignote.
* Le temps de décongélation est affiché et décompté.

Cinq familles d'aliments ont été sélectionnées qui couvrent l'éventail complet des aliments :

- VIANDE (50g - 2kg)
- POISSON (50g - 2kg)
- PAIN (50g - 2kg)
- LÉGUMES (50g - 2kg)
- VOLAILLES (50g - 3kg).

La fonction Décongélation Automatique vous garantit les meilleurs résultats. Le four doit connaître le type d'aliments à décongeler et leur poids exact. **Pour une décongélation manuelle**, suivre la même procédure que pour « Cuisson et réchauffage avec la fonction MICRO-ONDES » et choisir une puissance de 160 W. Pour ramollir les glaces ou le beurre, choisir une puissance de 90 W.

Lorsque la décongélation est terminée, un signal sonore est émis.

